



INHOUD

Voorwoord	5
Brunch	6
Brioche	30
Thuis	40
Indiaas	68
Vakantie warm land	80
Restaurant Fred & Jordy's	106
Voor	107
Tussen	116
Hoofd	130
Na	144
Vakantie koud land	154
Toetjes	182
Blauwe kaas	206
Ijs	214
Register	235



VOORWOORD

Freddy: ‘De rook van het houtvuurtje waar we de gekookte kalfstong op grillen prikt in mijn ogen, geïrriteerd wapper ik de rook weg, maar veel zin heeft het niet. Mijn kleren stinken toch al van alle barbecuesessies van de afgelopen vakantiedagen. Joris zet mij graag achter het vuur als we samen koken. Mijn vader had een hekel aan barbecueën, maar inmiddels is Joris’ liefde voor vuur ook op mij overgeslagen. Als de iedereen-aan-tafel-chaos voorbij is en beide vrouwen besloten hebben toch voor rood te gaan, zie ik blij gezichtjes en sauzige monden.

“Moeten we niet een boekje samen doen?” stelt Joris voor. We koken en eten inmiddels al meer dan tien jaar met elkaar. “Een boekje samen doen” is eerlijk gezegd nooit door mijn gedachten gegaan en in principe heeft heel die Bijdendijk mij natuurlijk niet nodig. En toch verdienen de eetexperimenten, de vuursessies, plukavonturen en vele overvloedige diners inmiddels zeker wel een boek. Wanneer we samen koken vormt het plan zich vaak pas op de markt; wanneer we het eten zien. We laten onze maag het denkwerk doen en kopen genoeg in mocht er onverwachts een groep vrienden of een aantal gezinnen aanschuiven.

In *Lekker zondag met Fred @ Joris* vind je onze echte gezinsklassiekers, maar ook recepten die ter plekke bedacht zijn zonder veel na te denken over wat heurt of niet. Neem de tijd ervoor, ga lekker samen koken, vraag je vrienden of familie om mee te helpen, zelfs de kleinsten kunnen altijd wel een blaadje plukken of iets. Lach net iets te hard, knoei, ga te laat naar bed, eet net iets te veel, geniet en neem ’t ervan.’

Joris: ‘Doordeweeks waren wij vroeger vooral een stamppotfamilie, maar op zondag werd er uitgekookt. Dat ging van gebraden kippetjes met prei pruttelend in een mix van kippenvet en boter tot rijsttafels met sayurs, sambals en stoofjes. “Iets niet lusten” was simpelweg geen optie. Je at wat er werd opgediend. Je kon het lekker vinden, of heel erg lekker, meer smaken waren er niet aan onze keukentafel.

Het decor van mijn jeugdweekenden waren de Belgische Ardennen. Een boerderij omringd door dichte naaldbossen, afgewisseld met weilanden. Als we uit het bos moesten komen om te helpen met de mise-en-place, floot mijn vader hard op zijn vingers. We waren er vaak met z’n tienden: mijn ouders, vier broers en altijd een legioen aan vriendjes. Via het kolenhok liepen we naar binnen, er moet elke keer minimaal een pond modder aan elke laars hebben gezeten. Eenmaal aan tafel zat iedereen er weer gekuist bij. Wat er op tafel stond was altijd het resultaat van samen de handen uit de mouwen steken. Iemand haalde water, een ander dopte de boontjes, sjouwde kolen of stookte de kachel op. De tafel werd gedekt, er werd schoongemaakt; iedereen had z’n klusje. Ik hou nog steeds van die georganiseerde chaos. Groenten kwamen uit de kelderopslag waar ze gekoeld en donker bewaard werden en in de tuin konden we altijd oogsten wat we nog meer op tafel wilde zetten.

Gerechten kwamen nooit uit een boekje, ze ontstonden al kletsend. Als de courgettes in de tuin te groot werden, vulden we ze met gehakt. Een overschot aan rabarber verdween in weckpotten, doorgesloten kervel werd de basis voor een krachtige soep met een mergpijp. Het was pure improvisatie. Het is eigenlijk zonde dat die familiediners van vroeger nooit zijn opgeschreven; de culinaire improvisaties van mijn ouders waren legendarisch. De zondagse chaos van de Tratlehners en Bijdendijks wilde ik wél vastleggen, al was het maar voor onszelf. Het werd dit boek. Een boek vol gerechten die zijn ingegeven door de markt, de waan van de dag en de energie van rennende kinderen.’



BRUNCH

BRUNCH

BRUNCH
Voor vier personen

Freddy: 'Ik heb niet zoveel met een koud ontbijt, vooral niet net uit de ijskast. Wafels hou ik wel van, maar ik heb ook niet altijd zin in zoet. Maar wat wil ik dan wél 's ochtends? Dat is warm eten om een uurtje of tien, niet te vroeg maar net op tijd om de lunch niet te hoeven overslaan omdat je nog vol zit. Ideaal voor op de zondag dus en zo moeilijk is het allemaal niet.'

AUBERGINEWAFELS, YOGHURT, GRANAATAPPEL

AUBERGINEWAFELS

neutrale olie, om in te bakken
½ aubergine, in kleine blokjes
2 tenen knoflook, geraspt
½ bosje bladpeterselie,
grof gesneden
1 theel. gedroogde tijm
1 eetl. gemalen komijnzaad
1½ eetl. kurkumapoeder
zout en versgemalen zwarte peper
250 gram bloem
1½ eetl. bakpoeder
2 eieren
60 gram gesmolten boter
(lauwwarm)
320 ml volle melk
100 gram kaas die goed smelt,
grof geraspt

YOGHURTSAUS

250 ml dikke yoghurt of labneh
(zie blz. 29, labneh is het vetst,
maar dus ook het lekkerst)
klein scheutje olijfolie
1 teen knoflook, geraspt
snuf gemalen komijnzaad
2-3 takjes dille of munt,
fijngesneden
zout en versgemalen zwarte peper

GRANAATAPPELSAUS

pitten van 1 granaatappel
scheut granaatappelmelasse
of ahornsiroop
½ handje walnoten of
pijnboompitten, grof gehakt
2-3 takjes dille of munt,
fijngesneden
sap van ½ citroen
zout en versgemalen zwarte peper
snuf chilivlokken

OOK NODIG

wafelijzer

BEREIDEN

Verhit een laagje olie in een pan op redelijk hoog vuur en bak de aubergine tot hij een goed kleurtje heeft en zacht is. Bak de knoflook, peterselie, tijm, komijn en kurkuma 1 minuut mee. Haal de aubergine uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout en peper.

Zeef de bloem, het bakpoeder en een snuf zout boven een kom. Klop in een grote kom de eieren en gesmolten boter door elkaar. Meng de droge ingrediënten erdoor en dan de melk en kaas tot je een mooi wafelbeslag hebt. De kaas kun je eventueel weglaten als je het te vet vindt worden, maar het is wel echt lekker. Schep ook de aubergine erdoor, zorg dat de stukjes goed verdeeld zijn door het beslag.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Laat het wafelijzer opwarmen. Bak wafels van het beslag. Leg de wafels naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ze als je alle wafels gebakken hebt nog een paar minuutjes in de oven, dan worden ze knapperig.

Meng in een kom alle ingrediënten voor de yoghurtsaus door elkaar.

Meng in een kom alle ingrediënten voor de granaatappelsaus door elkaar.

Haal de auberginewafels uit de oven en verdeel over de borden. Schep er naar wens de twee sauzen over.



BRUNCH | BRIOCHE
Voor vier personen

Eigenlijk is dit gewoon een dessert op een broodje. De tuinkers en geitenhangop zijn hartige tegenhangers van de zoete banketbakkersroom, rabarber en aardbeien. Must-try.

BRIOCHE, ROOM, HANGOP, RABARBER

HANGOP

500 ml geitenyoghurt
poedersuiker, naar smaak
(optioneel)

BANKETBAKKERSROOM

3 eidooiers
75 gram kristalsuiker
merg van 1 vanillepeul
35 gram bloem
350 ml volle melk

RABARBER

500 gram rabarber
125 gram kristalsuiker
250 ml water
sap van 1 citroen
merg van 1 vanillepeul

EN VERDER

4 dikke plakken brioche
500 gram aardbeien, in kwarten
1 bakje tuinkers

OOK NODIG

kaasdoek

BEREIDEN

Begin met de geitenhangop. Plaats een zeef of vergiet boven een kom en leg de kaasdoek erin. Breng de geitenyoghurt eventueel op smaak met poedersuiker en schep op de doek. Breng alle punten van de doek naar elkaar toe, zodat de yoghurt volledig bedekt wordt. Laat de yoghurt 12 tot 24 uur uitlekken in de koelkast. Hoe langer hij 'hangt', hoe dikker en steviger de hangop wordt.

Maak de banketbakkersroom. Klop in een kom de eidooiers, suiker en het vanillemerg tot een luchtig, lichtgeel mengsel. Voeg de bloem toe en meng tot een dikke, gladde pasta. Zorg dat de bloem volledig is opgenomen en er geen klontjes meer zijn. Verwarm de melk in een pan op middelhoog vuur. Haal de pan van het vuur zodra de melk zachtjes kookt. Schenk eerst een kleine hoeveelheid van de hete melk bij het eimengsel en roer goed door. Voeg de rest van de melk in delen toe en blijf goed roeren tot een egaal, vloeibaar geheel is ontstaan. Giet het totale vloeibare mengsel terug in de pan en breng de room op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Laat de room zodra hij duidelijk dikker wordt nog 1 minuut doorkoken om de bloem volledig te garen. Stort de hete crème

in een schaal en dek af met vershoudfolie die je direct op de crème drukt; anders komt er een vel op. Laat de banketbakkersroom 2 uur afkoelen in de koelkast.

Was de rabarber onder koud stromend water en verwijder de taaie buitenkant: begin aan het snijvlak en trek met een scherp mesje voorzichtig een grove draad los van de buitenkant van de rabarber. Trek deze draad in de lengterichting over de hele steel. Herhaal rondom tot je geen grove, taaie draden meer voelt. Snijd de rabarber in stukken van 2 centimeter lang. Doe de rabarber met de suiker, het water, citroensap en de vanille in een pan en breng op laag vuur langzaam aan de kook. Laat de rabarber 10 minuten zachtjes koken. Roer zo min mogelijk om de stukken heel te houden. Schud de pan af en toe voorzichtig. De rabarber is klaar wanneer de stukken zacht zijn, maar nog steeds hun vorm behouden. Zet het vuur uit en laat de rabarber in het vocht afkoelen. Snijd daarna in plakjes van 1 centimeter dik.

Bedek het briochebrood met een dikke laag banketbakkersroom. Verdeel daar de geitenhangop, aardbeien en rabarber over. Bestrooi met de tuinkers.





THUIS
Voor twintig dumplings

Deze snack is heel stiekem geïnspireerd op een wereldberoemde fastfoodketen beginnend met een M. De zoetzure saus met abrikoos is de perfecte begeleiding van de krokant gefrituurde en sappige kipsnack. Door de receptuur zelf te maken, zijn er geen geheime of enge ingrediënten, zodat je hele gezin er gerust van kan eten.

PANGSIT KIP À LA NUGGET

500 gram kipgehakt
1 ei
3 tenen knoflook, geraspt
2 theel. zout
2 theel. uienpoeder
1 theel. gerookte-paprikapoeder
20 wontonvellen (diepvries)
zonnebloemolie, om in te frituren
1 lente-ui, het groen in
flinterdunne reepjes

ZOETZURE ABRIKOZENSAUS

200 gram abrikozenjam
25 gram appelciderazijn
15 gram sojasaus
1 theel. kippenbouillonpoeder
chipotle hotsauce, naar smaak

OOK NODIG

spuitzak
pan om in te frituren
keukenthermometer

PANGSIT KIP, ZOETZURE ABRIKOZENSAUS, LENTE-UI

BEREIDEN

Meng het kipgehakt met het ei, de knoflook, het zout, uienpoeder en paprikapoeder in een keukenmachine tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak en laat 1 uur opstijven in de koelkast.

Maak intussen de dip. Meng in een steelpan de abrikozenjam met de appelciderazijn, sojasaus en het bouillonpoeder en breng al roerend aan de kook. Draai zodra het kookt het vuur direct uit en breng alles extra op smaak met de hotsauce.

Laat het pakje wontonvellen ontdooien en zet een klein bakje water klaar voor het dichtplakken van de pangsit. Haal de wontonvellen los van de stapel en leg ze naast elkaar op een droog en schoon oppervlak. Knip een puntje van de spuitzak en spuit de vulling in het midden van elk wontonvel; maak de

hele vulling op. Maak je wijsvinger nat met water en bestrijk hiermee de rand van de wontonvellen, zodat ze goed plakken tijdens het vouwen (pas op dat het niet té nat wordt). Vouw nu de vellen van punt naar punt, zodat er steeds een driehoek ontstaat. Druk goed dicht door de rand steeds een klein beetje dubbel te vouwen, als een schubje, en dan stevig dicht te knijpen. Zorg dat er geen lucht tussen het vel en de vulling zit.

Verhit de zonnebloemolie tot 165 °C en frituur de pangsit in porties 6 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de pangsit met de abrikozensaus en garneer met de lente-ui.

Het is ook leuk om te variëren met het vormen en vullen van de wontonvellen, probeer ook eens met groenten of andere garnituren.

Freddy: 'Dit is een soep die niet per se uit één bepaald land komt, maar wel uit één winkel: de toko. Wij hebben een grote in de buurt, er zijn een boel ingrediënten die ik nog niet ken maar inmiddels weet ik er wel al een heleboel meer dan een jaar geleden. Soms dwaal ik lekker langs de kruiden en vreemde ingemaakte groenten. Ik ben gek op petehbonen, oftewel stinkbonen. Ze stinken ook echt en de geur blijft lang hangen, maar raak niet ontmoedigd en bedenk dat erwtensoep nou ook niet heel aantrekkelijk is. Echt geen fan? Bezoek de toko en geef vooral je eigen draai aan deze soep.'

kokosolie of zonnebloemolie,
om in te bakken
1 pakje (ca. 150 gram) gefrituurde
tofu (kant-en-klaar, Aziatische
supermarkt)
1 grote sjalot, gesnipperd
1 grote eetl. of 2 eetl. gele Thaise
currypasta
1 blik (400 ml) kokosmelk (niet
schudden, je hebt het vette
gedeelte nodig)
2 liter water
500 ml kippen- of groentebouillon

2 cm laoswortel, gekneusd
2 cm gember, geschild en geraspt
2-3 stengels citroengras, gekneusd
5-7 limoenblaadjes (djeroek
poeroet, diepvries, Aziatische
supermarkt)
4-5 tenen knoflook, geraspt
1 eetl. palmsuiker
ca. 20 petehbonen (uit blik,
diepvries of vers; vers is het
lekkerst maar ook prijzig,
Aziatische supermarkt)
1 Thaise aubergine, in 6 stukken
sap van 1/2 limoen
paar blaadjes Thaise basilicum
100 gram taugé

TOKOSOEP

BEREIDEN

Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan op middelhoog vuur en laat goed heet worden. Bak de tofu rondom tot-ie helemaal goudbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier.

Verhit in een soeppan 1 theelepel olie op middelhoog vuur en fruit de sjalot glazig. Bak de currypasta 1 minuut mee. Schep het vette deel van de kokosmelk in de pan en laat bakken tot de gele olie boven komt drijven. Schenk 2 liter water in de pan samen met de bouillon, voeg ook de laoswortel, gember, het citroengras, de

limoenblaadjes, knoflook, suiker en verse petehbonen toe (wacht nog even met petehbonen uit blik of diepvries). Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.

Doe de stukken aubergine erbij, en als je dat nog niet eerder gedaan had ook de petehbonen, en laat nog 10 minuten garen. Roer het limoensap erdoor.

Schep de soep in kommen en doe de tofu, Thaise basilicum en taugé erbij. Lekker met de papajasalade van bladzijde 54.



THUIS
Voor vier personen

Joris: 'Dit is het meest gekoesterde gerecht in de familie Bijdendijk: poulet de Bastogne met prei en dragon. Een simpele klassieker die we eindeloos eten in de Ardennen. De kip suddert in de oven, de prei en aardappelen nemen alle sappen op, en de dragon geeft die herkenbare, intense smaak. Normaal gesproken braad ik de kip in z'n geheel, maar hier geef ik een shortcut die iets sneller gaat en iets minder gedoe is wanneer de kip op tafel staat. Vraag aan de poelier een hele kip in stukken. Dat wil zeggen: de poot eraf en in tweeën, de filets los en de vleugels los. Het voordeel van dit recept is dat je bijvoorbeeld ook alleen maar kippendijen met bot kunt kopen of een ander stuk dat je lekker vindt én voor zoveel mensen als nodig.'

POULET DE BASTOGNE, DRAGON, PREI

8 lange dunne preien met veel wit zout en versgemalen zwarte peper
1 kip van ca. 1½ kilo (biologisch of poulet de Bastogne), in stukken (zie intro)
olijfolie, om in te braden
150 gram boter
5 takjes dragon

OOK NODIG
keukentouw

BEREIDEN

Maak de preien schoon door ze aan de groene kant in de lengte in te snijden en het zand eruit te wassen. Bind ze met keukentouw als een bos op. Blancheer de preien ongeveer 5 minuten in kokend gezouten water, liefst in een langwerpige (vispocheer)pan, zodat ze niet omgebogen hoeven te worden. Laat uildampen en uitlekken.

Borstel de aardappels schoon onder koud stromend water. Schil de aardappels en snijd elke aardappel in zo dun mogelijke plakjes. Leg de plakjes opnieuw tegen elkaar, alsof het weer een hele aardappel is.

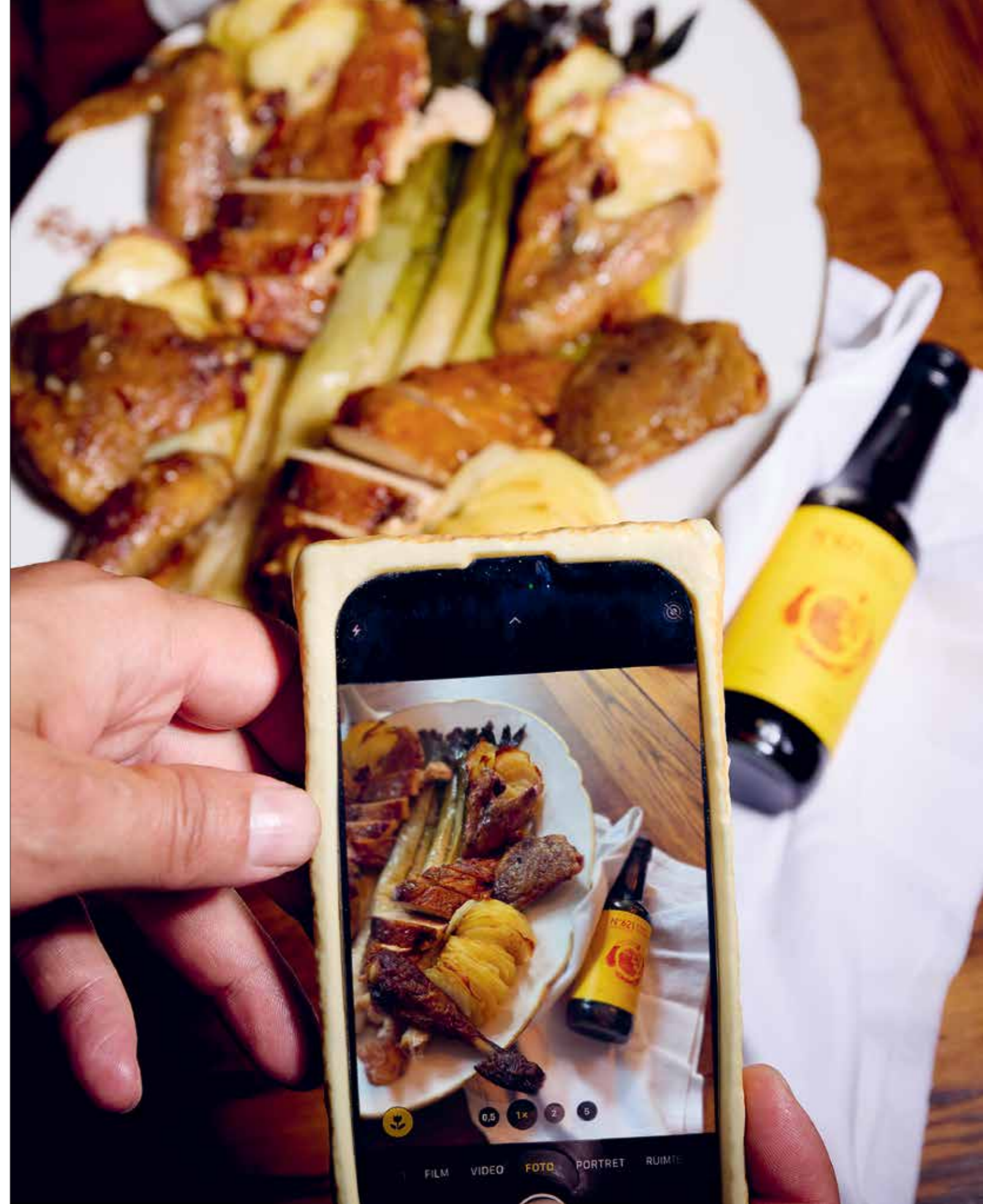
Zout de kip en braad dan in een pan aan op de huidkant met een goede scheut olijfolie en 50 gram boter. Bestrooi de kip na het aanbraden met peper.

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Leg de dragon met daarop de geblancheerde preien in een passende ovenschaal en verdeel de aardappels eromheen. De stukken aangebraden kip komen erbovenop. Verdeel de rest van de boter over het geheel.

Braad de kip 30 minuten in de oven tot er een goudbruin krokant huidje ontstaat en de aardappels gaar zijn. Die moeten wat krokant aan de buitenkant zijn en gaar en smeug vanbinnen. De prei onder de kip suddert ook lekker gaar in de boter en de sappen van de kip.

Haal uit de oven en serveer op een mooie schaal.





THUIS | INDIAAS
Voor twaalf stuks

DEEG

snuf zout
50 gram boter of ghee,
op kamertemperatuur
250 gram bloem
65 gram water

VULLING

neutrale olie, om in te bakken
en frituren
½ eetl. komijnzaad
150 gram wortel, in kleine blokjes
400 gram vastkokende aard-
appels, in kleine blokjes
en gekookt
1 theel. garam masala
flinke hand doperwten
1 theel. korianderpoeder
3 tenen knoflook, geraspt
3 cm gember, geschild en geraspt
1 theel. kurkumapoeder
flinke snuf zout
1 theel. chilipoeder (proef eerst
hoe pittig je het wilt; ik gebruik
kashmiri-chilipoeder)
10 gram koriander, fijngesneden

MUNTSAUS

30 gram koriander, grof gesneden
1 kleine groene chilipeper,
steeltje verwijderd
2 tenen knoflook (bak deze even
aan in een pan op middelhoog
vuur zodat de scherpe smaak
eraf is)
½ theel. komijnpoeder
snuf zout
klein scheutje water
10 gram munt, alleen de blaadjes
250 gram vette yoghurt

EN VERDER

tamarindechutney, om te serveren
(Aziatische supermarkt)

OOK NODIG

pan om in te frituren
keukenthermometer

SAMOSAS, MUNTSAUS

BEREIDEN

Begin met het deeg. Meng in een kom een snuf zout met de boter of ghee en bloem tot het kruimels zijn. Voeg beetje bij beetje het water toe. Meng en kneed goed tot het een mooi geheel is dat niet plakt. Laat het deeg afgedekt met een theedoek 40 minuten rusten op kamertemperatuur.

Verhit intussen voor de vulling een laagje olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Doe de komijn en wortel erin en bak 3 minuten. Doe de rest van de ingrediënten erbij en roer en plet tot een homogene massa. Laat afkoelen.

Verdeel het deeg en de vulling beide in 12 porties. Rol elke portie deeg tot een balletje en rol uit tot een cirkel van

ongeveer 10 centimeter doorsnee. Leg een portie vulling op één helft. Vouw de andere helft van het deeg daaroverheen en knijp de randen van de samosa goed samen, zodat de vulling opgesloten wordt. Zorg dat er geen lucht tussen het deeg en de vulling zit.

Verhit de olie tot 180 °C en frituur de samosa's in porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Doe alles voor de muntsaus, behalve de yoghurt, in een blender. Mix heel fijn en blend dan kort de yoghurt erdoor. Schenk in een kom.

Serveer de samosa's met de muntsaus en chutney.

Ajo blanco is een ijskoude soep uit Andalusië, gemaakt met knoflook, brood, druiven en amandelen. Op een hete zomerdag is er niets zo verkoelend als een bord ijskoude ajo blanco met verse vruchten en plakjes rauwe vis. Instant vakantiegevoel.

CRUDO VIS, AJO BLANCO, BOSVRUCHTEN

CRUDO

80 gram grof zeezout
20 gram kristalsuiker
200 gram witvisfilet
(dorade of zeebaars)

AJO BLANCO

2 sneden casinowit
350 ml water
100 gram amandelschaafsel
100 gram pitloze witte druiven
½ granny smith-appel, geschild
en klokhuis verwijderd
1 kleine teen knoflook
250 ml water
50 ml olijfolie
1 theel. zout
versgemalen witte peper

EN VERDER

100 gram witte druiven zonder pit
200 gram gemengde bosvruchten
(of wat er in het seizoen is)
olijfolie
zeezoutvlokken

BEREIDEN

Meng het grof zeezout en de suiker om een droge pekel voor de vis te maken. Bestrooi de filet met de pekel en zet afgedekt en in een diep bord 12 minuten in de koelkast. Was de vis grondig onder stromend koud water zodat alle pekel van de vis af is. Dep de vis goed droog met keukenpapier en bewaar afgedekt in de koelkast.

Maak de ajo blanco. Snijd de korstjes van het brood en week de sneden 10 minuten in 100 milliliter water. Knijp het brood goed uit en doe samen met het amandelschaafsel, de druiven, appel, knoflook, 250 milliliter water, olijfolie en het zout in een blender. Laat de blender ongeveer 5 minuten goed draaien zodat alles zeer fijn wordt gemalen. Schenk de ajo blanco door een zeef boven een kom zodat de laatste grove stukjes eruit worden gevist en controleer op smaak. Voeg naar

wens eventueel nog zout en een snuf witte peper toe. Bewaar de soep tot serveren afgedekt en zo koud mogelijk in de koelkast.

Halveer voor het garnituur de druiven en pluk en was de bosvruchten. Laat goed uitlekken.

Haal de gepekeld vis uit de koelkast en snijd in plakken van ongeveer 1 centimeter dik, niet te dun.

Roer de ajo blanco goed door en giet in een laag van 1 centimeter dik in diepe borden. Til elk bord op en tik rustig met de palm van de hand tegen de onderkant van het bord zodat de ajo blanco egaal over het bord wordt uitgespreid. Verdeel plakjes vis over de ajo blanco en leg daartussen en daarop de druiven en het bosfruit. Garneer met een zwier olijfolie en zeezoutvlokken.



En dan is 't nu tijd voor de:
Oost-Atlantische zeeschelp carpacit
Opeenbedje van transparante geleiv
Sousfido gegaarde wilde bergamot
Met een dubbel gaffer menteerde
Zeeschuim emulsie
die zorgt voor een symfonie
van umami dampen



RESTAURANT

RESTAURANT FRED & JORDY'S | VOOR

Joris: 'Pasteien zijn kunstwerken. Het zorgt voor het wow-effect, vooral op de schilderijen van onze Hollandse meesters waar ik in het Rijksmuseum zo vaak voorbij loop. Ik heb altijd die pastei-verhalen uit de Russische tsarentijd intrigerend gevonden; enorme pasteien waar mensen uitsprongen voor het verrassingseffect. Maar pasteien zijn ook gewoon een feest om te maken, al zijn ze wat arbeidsintensief. Ik verdeel het werk het liefst over drie dagen.'

DUIVENPITHIVIERS

PANNENKOEKEN

2 eieren
140 gram bloem
250 gram volle melk
snuf zout
2 eetl. fijngesneden bieslook
boter, om in te bakken

PATÉDEEG (PATÉ A CROUTE)

1 kilo patentbloem
500 gram koude boter
150 ml water
18 gram zout
100 gram eidooier (ca. 5 eieren)

DUIVEN

4 duiven (poelier)
boter, om in te bakken
zout en versgemalen zwarte peper
35 ml cognac

CONFIT VAN DE POTEN

300-500 gram ganzenvet
(tot de duivenpoten onderstaan)
poten van 4 duiven
zout en versgemalen zwarte peper

LEVER EN HART

50 gram boter
4 duivenharten
4 duivenlevers
35 ml cognac

GEROERBAKTE GROENTEN

2 eetl. neutrale olie
1 ui (50 gram), in kleine blokjes
1 teen knoflook
1 takje tijm
150 gram wortel, in kleine blokjes
150 gram knolselderij, geschild en
in kleine blokjes
2 eetl. fijngesneden bladpeterselie
50 gram boter
2 eetl. jus de veau (geen poeder!)

BEREIDEN

Meng in een kom alle ingrediënten voor de pannenkoeken en laat het beslag 1 nacht afgedekt in de koelkast staan. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak 4 pannenkoekjes. Steek ze rond uit tot een diameter van 9½ centimeter.

Maak het patédeeg. Meng in een grote kom, met koele handen of met messen, de bloem met de boter. Voeg het water en zout toe en kneed het deeg niet te lang (zodat de gluten niet geactiveerd worden). Voeg tot slot de eidooiers toe en kneed alles snel tot een homogeen deeg. Zet 8 uur afgedekt in de koelkast.

Been elke duif uit (of vraag de poelier om dat voor je te doen) en verdeel in 2 filets zonder huid, het hartje, de lever, de poten, het karkas, de nek en vleugels. De looppoten, kop en rest van de ingewanden mogen weg. Bak de filets zachtjes aan in een pan met boter, zout en peper en blus af met de cognac. Flambeer tot de alcohol verdwenen is – dubbelcheck of je afzuigkap uit staat! Laat zo snel mogelijk afkoelen, bijvoorbeeld buiten of in de koelkast. Bewaar tot gebruik afgedekt met vershoudfolie in de koelkast; houd de filets van dezelfde duif bij elkaar.

Verhit het ganzenvet in een pan op heel laag vuur tot 80 °C en leg de duivenpootjes erin. Breng op smaak met zout en peper en konfijt de poten 1½ uur. Haal de poten uit het vet en pluk het vlees van de botjes. Houd het gekonfijte vlees apart voor straks door de groenten.

Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en braad de harten en levers aan. Laat ongeveer 5 minuten garen en blus af met de cognac. Flambeer tot de alcohol verdwenen is – dubbelcheck weer of je afzuigkap uit staat! Laat afkoelen. Snijd de harten en levers in kleine blokjes.

Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur en bak de ui, knoflook en tijm even aan. Haal de knoflook uit de pan als hij bruin wordt. Voeg de wortel, knolselderij, peterselie en boter toe. Bak tot de groenten bijna gaar zijn en voeg dan de jus de veau toe om de groenten te glaceren. Zeef boven een kom en bewaar de overgebleven jus voor de duivensaus. Meng de groenten met de blokjes hart en lever en het geplukte vlees van de duivenpoten. Bewaar tot gebruik in de koelkast; dit je farce (vulling).



Dit dessert is een samenspel tussen hartig en zoet, en fluweelzacht en knapperig. De avocado en de overrijpe banaan brengen romigheid en zoetheid. De soezen, de gesuikerde olijf en de olijfolie zorgen voor de balancerende hartige toon in dit spectaculaire en spannende dessert. Op *the gram* zou deze hard gaan.

SOEZEN, BANANENIJS, OLIJVEN

BANANENIJS

2 overrijpe bananen
200 ml volle melk
15 ml citroensap
1 eetl. ahornsiroop
½ theel. zout
2 theel. Maldon-zeezoutvlokken
4 eetl. olijfolie

SOEZEN

125 ml water
125 ml volle melk
100 gram boter
5 gram kristalsuiker
5 gram zout
150 gram bloem
5 eieren

GESUIKERDE OLIJVEN

100 gram zwarte-olijvenringen
100 ml water
100 gram kristalsuiker

AVOCADOMOUSSE

2 rijpe avocado's
sap van 1 limoen
6 eetl. witte basterdsuiker
125 gram slagroom
2 eiwitten

OOK NODIG

Ninja Creami-ijsmachine
(of zie tips op blz. 217)
2 spuitzakken
glas of steekring van 7 cm Ø

BEREIDEN

De ijsbasis moet minimaal 24 uur in de vriezer. Pureer de banaan, melk, het citroensap, de ahornsiroop en ½ theelepelt zout met een staafmixer tot een gladde basis. Doe deze in de ijsbeker en zet in de vriezer. Draai na 24 uur het ijs op in de ijsmachine en controleer de textuur, draai eventueel voor een tweede keer op. Bewaar het bananenijs tot gebruik in de vriezer.

Breng voor het soezenbeslag in een pan het water, de melk, boter, suiker en het zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer met een houten spatel de bloem er snel doorheen. Zorg dat het beslag klontvrij is. Zet de pan terug op gematigd vuur en kook al roerend 5 minuten zachtjes door zodat het deeg flink wat dikker wordt. Haal de pan van het vuur en schep het deeg in een kom.

Meng goed door om het deeg te laten afkoelen. Meng dan de eieren een voor een door het deeg tot ze helemaal zijn opgenomen en het deeg mooi glad is. Schep het soezendeeg in een spuitzak.

Verwarm de oven voor tot 250 °C. Bekleed een koude bakplaat met bakpapier en spuit de soezen allemaal even groot. Als hulpmiddel kun je van tevoren met een potlood en een rond glas cirkels van 7 centimeter doorsnee tekenen op het bakpapier. Zet de bakplaat met de soezen in de oven en schakel de oven volledig uit, laat de soezen nu 15 minuten in de uitgeschakelde oven 'afbakken'. Zet de oven nu weer aan op 170 °C en bak de soezen nog eens 10 minuten af. Het is belang-

rijk dat de ovendeur in de tussentijd niet open gaat! Laat de soezen helemaal afkoelen op een rooster.

Zet voor de gesuikerde olijven de oventemperatuur op 160 °C. Doe de olijvenringen in een kleine pan met het water en de suiker en breng aan de kook. Kook de olijven 10 minuten rustig in de siroop, haal ze uit de pan en schud aanhangende siroop af. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in 20 minuten krokant. Laat de gesuikerde olijven goed afkoelen.

Maak de avocadomousse. Halveer de avocado's en pureer het vruchtvlees in de beker van een staafmixer met het limoensap en 3 eetlepels suiker glad. Zeef boven een kom om de mousse extra glad te maken. Klop in een andere kom de room samen met de rest van de suiker stijf. Klop in nog een aparte (vetvrije!) kom het eiwit stijf.

Meng eerst voorzichtig de slagroom met de avocadopuree en spatel dan het opgeklopte eiwit door de massa heen. Spatel voorzichtig zodat deze luchtig blijft, maar meng wel goed zodat het een homogene massa is. Doe de mousse in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Halveer de soezen en spuit een deel van de avocadomousse op de onderste helft. Plaats de andere helft van de soes op de mousse en bedek met meer avocadomousse. Garneer de mousse met de gesuikerde olijven, een bol van het bananenijs, een snuf Maldon-zeezout en een flinke lepel olijfolie.





